

Les fetes de Noel en France et en Roumanie



Le mot "**Noël**" est tiré du latin "*natalis*", signifiant "*jour de la naissance*".

Pendant les premiers siècles de l'ère chrétienne, la date de la naissance de Jésus était incertaine et différait selon les dire de l'Eglise. En 354 on fixe le

25 décembre comme date officielle.

Noël en France

Les périodes de Noël s'étendent de l'**Avent** (1er dimanche 4 semaines avant la veille de Noël) à l'**Epiphanie** (6 janvier).

Depuis de nombreux siècles, le 25 décembre célèbre le jour de la naissance du Christ. A cette fête s'accompagnent de nombreuses coutumes : le **sapin**, la **crèche**, le **Père-Noël**, les **cadeaux**, le **houx**, les contes, les cantiques, la **dinde**, la **bûche**, les chocolats, etc. Tous ces éléments font traditionnellement partie des fêtes de Noël.

L'arbre de Noël regroupe plusieurs symboles montrant les richesses que nous offre la nature : la lumière, les anges, les fruits des vergers, des champs, de la forêt et de la mer.



Plusieurs jours avant Noël, les villes et les villages de France prennent un air de fête. On décore la façade des mairies. On dresse un immense sapin sur les grandes places. Les rues principales et les arbres sont recouverts de guirlandes lumineuses.

Les enfants se font photographier en compagnie du Père Noël.

Les écoles décorent leurs classes.



Le 24 au soir les familles font un diner de réveillon composé de mets savoureux tels que des huîtres et du foie gras. Les plus pratiquants vont ensuite en famille à la messe de minuit.

Le Père Noël vient déposer les cadeaux pendant la nuit et les enfants les découvrent le matin de Noël au pied du sapin.

Le jour de Noël, ils se rassemblent en famille autour de la table de Noël. Le repas de Noël est souvent composé d'une dinde ou d'un chapon roti et se termine par une bûche glacée ou un gâteau.

En France, des mets traditionnels se dégustent à Noël, comme la dinde, le foie

gras, les huîtres, les escargots, le boudin blanc, la bûche, les chocolats, etc.

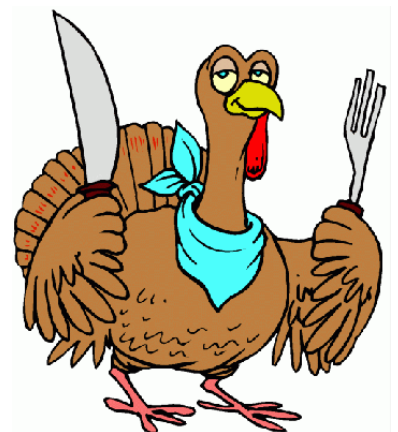
Pourtant tous les pays d'Europe n'ont pas tous les mêmes coutumes culinaires... Nous donnerons ici quelques exemples de mets traditionnels, ceux-ci ne représentant pas



forcément tout le repas de fêtes!. De plus, il existe des dizaines de spécialités par régions, surtout en pâtisserie...

En **France**, le dessert préféré du repas de Noël est la "bûche".

La "**dinde aux marrons**" constitue le plat de résistance traditionnel du réveillon de Noël.



Noël en Roumanie

Noël en roumain se dit : CRACIUN et le père Noël : Mos Craciun. Cette fête a su garder toute sa tradition religieuse et son folklore. Le rouge, le noir et le blanc sont les couleurs fétiches du traditionnel costume folklorique roumain.

L'arbre de Noël est décoré le soir du Réveillon avec des noix, des marrons, des noisettes, des bonbons, des chocolats emballés dans du papier coloré et des pommes. Puis les enfants partent dans leur quartier ou leur village, pour chanter de maison en maison. De porte en porte, les " colindatori " reçoivent en retour et selon la tradition : des " covrigi ", gros bretzels secs, des beignets, des bonbons, des pommes et de l'argent.



À Noël, "on taille le porc". Sacrifié le jour de l'Ignat (quelques jours avant Noël), le porc est minutieusement préparé: produits de charcuterie, jambon fumé, etc. Le 20 décembre, les roumains entreprennent le sacrifice du porc, animal avec lequel on prépare la grande majorité des plats pour Noël, comme la ciorbă de oase (soupe à l'os), les sarmale, le răcituri. Les saucisses comme le caltabos ou la toba seront aussi présentes à l'occasion.



Le dessert traditionnel de Noël est le " Cozonac ". Cette brioche farcie de fruits secs exige une longue préparation qui commence tôt la veille de Noël. "

